

REZEPTDIENST

GEWERBE/INDUSTRIE

Bratwurst „Gladiator“



Materialzusammenstellung:

14 kg	R2
11 kg	Eis
<hr/>	
25 kg	Grundbrät
75 kg	Kutterbauch (Es kann auch mit Speck und S2/S3 gearbeitet werden)
<hr/>	
100 kg	

Produkte pro kg Masse:

- 21 g Kochsalz
- 8 g Rostbratwürstl Pepparom Art.Nr.: 2903
- 4 g Raphos Weißwurst Art.Nr.: 32651
- Ev. 1-3 g Zwiebelgrieß Art.Nr.: 878

Darm:

Schweinesaitling: Kal. 45+

Herstellung:

Würste wie üblich herstellen.

Endkörnung sollte bei 8 mm liegen.
Empfohlenes Füllgewicht: ca. 600 g